20.045 Závin piškótový s džemom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,50	1,50
múka hladká	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
cukor práškový	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,50	1,50
prášok do pečiva	2	0,02	2	0,02	2	0,02	2	0,02
vajcia	28	1,40	28	1,40	28	1,40	34	1,70
džem	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,90	1,90
cukor práškový	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	45		45		45		55	

Výrobný postup

Žĺtky s časťou cukru vymiešame do peny, striedavo pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva a z bielkov tuhý sneh, vyšľahaný s druhou časťou cukru. Cesto rozotrieme na plech, na ktorý dáme papier na pečenie. Pečieme v dobre vyhriatej rúre. Upečený plát stočíme a necháme vychladnúť. Vychladnuté cesto rozvinieme, papier stiahneme, potrieme džemom a znovu zvinieme. Závin posypeme práškovým cukrom a krájame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	690	166	3,13	1,7	0,0	33,5	0,6	11,7	0,5	0,042	0,0	0,1	0,5	0,2
B	690	166	3,13	1,7	0,0	33,5	0,6	11,7	0,5	0,042	0,0	0,1	0,5	0,2
C	690	166	3,13	1,7	0,0	33,5	0,6	11,7	0,5	0,042	0,0	0,1	0,5	0,2
D	838	201	3,81	2,1	0,0	40,6	0,8	14,3	0,6	0,052	0,0	0,1	0,6	0,2